STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 30718

15 juni

2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „ŠTAJERSKI HMELJ”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 194 van 1 juni 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 1 augustus 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 194/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„ŠTAJERSKI HMELJ”

EU-nr.: SI-PGI-0005-01191 – 10.1.2014

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Štajerski hmelj”

2. Lidstaat of derde land

Slovenië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen, enz.).

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Hop is een kruidachtige, meerjarige klimplant. De plant is tweehuizig, wat betekent dat op één enkel specimen uitsluitend ofwel mannelijke ofwel vrouwelijke bloeiwijzen voorkomen. Alleen de vrouwelijke bloeiwijzen zijn van economisch belang omdat alleen vrouwelijke planten hopbellen produceren. „Štajerski hmelj” wordt gekenmerkt door zijn fijne hoparoma met een kruidige, fruitige of bloemachtige toets. „Štajerski hmelj” omvat de Sloveense hopvariëteiten die zijn opgenomen in de nationale lijst met variëteiten, waarvan dit de belangrijkste zijn: Savinjski Golding, Aurora, Atlas, Ahil, Apolon, Bobek, Buket, Blisk, Celeia, Cekin, Cicero, Cerera, Dana, Styrian Gold, Styrian Eureka en Styrian Eagle. De meest geteelde variëteiten zijn Aurora, Bobek, Celeia en Savinjski Golding, terwijl de nieuwere variëteiten Dana en Styrian Gold een kleiner aandeel voor hun rekening nemen. De hopvariëteiten worden geclassificeerd als zacht aromatisch en aromatisch (Aurora, Bobek, Celeia, Savinjski Golding) en bitter (Dana).
Elk jaar bepaalt het Sloveense instituut voor hoponderzoek en brouwerijen (IHPS) het gemiddelde gehalte en de samenstelling van essentiële oliën in vers geplukte en gedroogde hopbellen die in het beschermde geografische gebied voorkomen. Het gemiddelde over tien jaar (2005–2014) voor Aurora,

de populairste variëteit, bedroeg 1,4 ml essentiële oliën per 100 g gedroogde hopbellen met 6,1% farneseen (relatief percentage) en 0,8% linalool (relatief percentage). De verhouding alfa-humuleen tot beta-caryofylleen was 3,1. Het gemiddelde over tien jaar (2005–2014) voor Savinjski Golding, de populairste variëteit, bedroeg 1,1 ml essentiële oliën per 100 g gedroogde hopbellen met 6,0% farneseen (relatief percentage) en 0,5% linalool (relatief percentage). De verhouding alfa-humuleen tot beta-caryofylleen was 2,9.
Het minimale gehalte aan essentiële olie voor „Štajerski hmelj" bedraagt 0,5 ml per 100 g gedroogde hopbellen.
De te registreren naam „Štajerski hmelj" verwijst naar gedroogde hopbellen en de daaruit vervaardigde producten in de vorm van hoppellets en hopextract. Alle producten worden verkregen van gedroogde hopbellen. Conventionele hopproducten omvatten pellets type 90, met lupuline (hopbitter) verrijkte pellets type 45 en met CO_2 of ethanol geëxtraheerd hopextract.
Pellets type 90 worden verkregen door de hop fijn te malen en door een pelletvorm te persen. Pellets type 45 worden verkregen door het fijnmalen van diepgevroren hop die eerst werd gezeefd om de hopbellen te verwijderen die geen lupuline bevatten.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen om „Štajerski hmelj" te produceren, met inbegrip van het drogen van de hopbellen, moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.
Pellets en extracten mogen ook buiten het afgebakende geografische gebied worden geproduceerd. Tijdens de productie van de pellets of extracten mogen aan de gedroogde hopbellen geen bestanddelen worden toegevoegd.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

„Štajerski hmelj" wordt voorzien van een etiket met een gemeenschappelijk logo voor „Štajerski hmelj".



4. Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van de BGA strekt zich uit tot de westelijke grens van de Štajerska-regio en loopt door naar het zuidwesten en het zuiden langs de Sava-rivier. In het zuidwesten grenst het gebied aan de landsgrens met de Republiek Kroatië, in het oosten aan de rivier de Mura en in het noorden aan de landsgrens met Oostenrijk.

5. Verband met het geografische gebied

De gunstige klimatologische en pedologische omstandigheden waren eeuwen geleden niet alleen de aanleiding voor de productie van hop in het gebied, ze droegen ook in belangrijke mate bij tot de hoge kwaliteit van „Štajerski hmelj" en bijgevolg tot de internationale faam en bekendheid ervan.
Verschillende rivieren (de Savinja, Mislinja, Drava en Mura) stromen door het geografische productiegebied van „Štajerski hmelj" en hebben een aanzienlijke invloed op de groei en de ontwikkeling van de planten en op de kwaliteit van het product. Het overheersende bodemtype op de fluviatiele

terrassen van deze rivieren is een matig diep tot diep eutrisch cambisol op een substraat van zand en grind, dat onder de categorie cambische bodems valt. Deze bodems zijn uitermate geschikt om hop te produceren. Ook de temperatuur is een belangrijke factor die een invloed heeft op het groeitempo en de ontwikkeling van hopplanten. Hop groeit het best bij temperaturen tussen 15 en 18 °C. Het volledige geografische gebied waar de hopsoorten worden geproduceerd, wordt gekenmerkt door dit optimale temperatuurbereik. Tijdens de groei heeft hop tussen de 500 mm en 600 mm neerslag nodig. Tijdens het groeiseizoen (april tot september) is er sprake van een gemiddelde neerslag van 690 mm in het geografische gebied.
Het beschreven geografische gebied heeft een enorme invloed op de hopproductie aangezien het klimaat, de bodem en de traditie samen de kwaliteit en daarmee de faam van „Štajerski hmelj" bepalen. De invloed van het geografische gebied wordt duidelijk uit de casestudy over Savinjski Golding. De Engelse hopvariëteit Fuggle werd aan het einde van de 19e eeuw overgebracht uit Engeland. Na 1926, toen de meer gevoelige variëteiten werden vernietigd door valse meeldauw, won het ecotype Savinjski Golding van Fuggle terrein. Hoewel Savinjski Golding genetisch gezien tot de Fuggle-groep behoort, verschilt de kwaliteit van zijn essentiële oliën van de andere Fuggle-variëteiten. Dat komt door de invloeden van het geografische productiegebied die tot uiting komen in de samenstelling en kwaliteit van de oliën (Joh. Barth & Sohn GmbH). Een vergelijking van de afzonderlijke bestanddelen van essentiële olie uit verschillende monsters van beide variëteiten geeft aan dat Savinjski Golding een lagere maximale waarde voor beta-caryofylleen heeft, waardoor het een hogere maximale waarde heeft voor de verhouding tussen alfa-humuleen en beta-caryofylleen. De verhouding tussen alfa-humuleen en beta-caryofylleen is een van de belangrijkste indicatoren voor de kwaliteit van het hoparoma. De maximale waarden van farneseen en linalool – twee andere indicatoren voor een verfijnd hoparoma – zijn hoger in Savinjski Golding dan in Fuggle (zoals bevestigd door de vele bevindingen in de loop van 60 jaar onderzoek door het Sloveense instituut voor hoponderzoek en brouwerijen). Het is net deze variëteit, Savinjski Golding, die „Štajerski hmelj" (*Styrian hops*, Stiermarkse hop) zijn wereldwijde faam in de sector heeft bezorgd.
„Štajerski hmelj" wordt bijna uitsluitend (99%) gebruikt om bier te brouwen en geeft het bier zijn kenmerkende bitterheid en het aroma dat door de bittere elementen van de hop en de essentiële hopoliën wordt overgedragen. Het product is wijd en zijd bekend voor zijn verfijnd aroma en het bevat een hoog gehalte aan essentiële oliën, in sommige gevallen 4,0 ml/100 g gedroogde hopbellen.
De kwaliteit, d.w.z. het hoge gehalte aan alfazuren of essentiële oliën, de uniformiteit en de stabiliteit van het product, werd verder verbeterd door gerichte kweek, wat heeft geleid tot de ontwikkeling van nieuwe Sloveense hopsoorten. Een hoger gehalte aan alfazuren en essentiële olie wordt in alle productsoorten aangetroffen. Na de variëteit Savinjski Golding volgden nieuwe, lokale Sloveense variëteiten die ook over het kenmerkend aangename hoparoma beschikken, met een scala aan verschillende fruitige en bloemachtige toetsen. Deze variëteiten hebben een unieke en positieve faam over de hele wereld en geven het bier een aangename, afgeronde bitterheid en een hoogwaardige smaak.
Het kweken van planten uit hoogwaardig plantmateriaal en moederplanten die vrij zijn van virussen en viroïden heeft ook een impact op de kwaliteit van de hop.
De hopteelt kent een lange traditie in Slovenië: in het kadaster van Škofja Loka, een landhuis dat tot het aartsbisdom van Freising behoorde, is al rond het jaar 1160 sprake van hop om bier te brouwen. Na 1870 werd de hopproductie verder opgevoerd.
In 1852 werden in de krant *Novice kmetijskih, obertnijskih in narodnih reči* gedetailleerde instructies in het Sloveens gepubliceerd onder de titel *Priporočilo hmelja* (Aanbevelingen voor hop) (Dr. Janez Bleiweiss, 15 februari 1852).
In 1883 werd „Štajerski hmelj" vermeld in *Gospodarska priloga* (de Bedrijfsbijlage) van de Stiermarkse bedrijfsvereniging van 12 augustus 1883. Daarin staat dat in 1881 en 1882 „Štajerski hmelj" de eerste variëteit was die werd verkocht in Neurenberg.
In de krant *Jutro* van 24 september 1929 werd vermeld dat „Štajerski hmelj" op 20 september 1929 op de markt van Straatsburg twee keer zo duur werd verkocht als de beste variëteiten van de Elzas, waaruit bleek dat het goed op weg was om de faam te krijgen die het verdiende.
Buiten Slovenië wordt „Štajerski hmelj" beter herkend en gewaardeerd onder zijn Engelse naam „Styrian hops".
Het ecomuseum van de hopteelt en de brouwerij-industrie in Žalec houdt een boekje bij met als titel *Styrian Hops*, dat ten tijde van het Koninkrijk Joegoslavië (1929-1945) werd gedrukt. Volgens het boekje werd niet veel „Štajerski hmelj" geconsumeerd in Joegoslavië en werd het meeste uitgevoerd naar het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten, Canada, België, Frankrijk en het Verre Oosten. Het vermeldt ook uitdrukkelijk op welke etiketten of certificaten de koper moet letten bij de aanschaf van „Štajerski hmelj" om te voorkomen dat hij een namaakproduct koopt.
Vandaag is „Štajerski hmelj", dat op de markt wordt gebracht als „Styrian hops" (Stiermarkse hop), bekend in alle toonaangevende en ook tal van kleinere brouwerijen over de hele wereld. „Štajerski hmelj" wordt op internationale tentoonstellingen en proeverijen die worden georganiseerd door gevestigde bierkenners sterk aangeprezen en gewaardeerd als zijnde van de hoogste kwaliteit.
Door de hoge kwaliteit van „Štajerski hmelj" zweren veel klanten bij de producten die van „Štajerski hmelj" worden gemaakt en die een essentieel onderdeel vormen van hun brouwactiviteiten. De



hophandel in Slovenië is sterk op de uitvoer gericht: al jarenlang wordt meer dan 95% van de productie uitgevoerd naar het buitenland.
De faam van „Štajerski hmelj” wordt tot op de dag van vandaag gehandhaafd, onder meer door de traditionele hopfeesten, zoals het festival van de hoptelers in Braslovče in augustus (*Praznik hmeljarjev v Braslovčah*) en het feest van de hoptelers (*Hmeljarski likof*) dat in het begin van oktober wordt gevierd in Žalec, evenals de jaarlijkse verkiezing van de ouderling en de prinses van de hop. Enkele jaren geleden werd in Žalec het ecomuseum van de hopteelt en de brouwerij-industrie geopend, met speciale aandacht voor de hoptraditie in Slovenië.
De huidige reputatie van „Štajerski hmelj” wordt in verschillende bronnen (boeken, websites, uitzendingen enz.) bevestigd. Allemaal benadrukken ze de kwaliteit en bekendheid van „Štajerski hmelj” (bijv. Slohops, „A small flower is a big industry for a Slovenian valley”, 7.8.2015, Ljubljana, website van RTV Slovenia).
In zijn boek „World Beer” (Dorling Kindersley, 2013, Londen, Verenigd Koninkrijk), schrijft Tim Hampson dat het „Štajerski hmelj” is dat de sinaas- en grapefruitsmaak geeft aan Greene King IPA bitter. Dezelfde auteur stelt in een ander werk, „The Beer Book” (Dorling Kindersley, 2008, 2015) dat „Štajerski hmelj” de hopvariëteit is die wordt gebruikt in de brouwerij Lion Brewery in Sri Lanka.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/SPEC_HMELJ_25_3_2016.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.